NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/682

ze dne 4. května 2018,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, pokud jde o používání polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) v emulgovaných omáčkách

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ([1]), a zejména na čl. 10 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.

(2) Uvedený seznam může být aktualizován jednotným postupem uvedeným v čl. 3 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ([2]), a to buď z podnětu Komise, nebo na základě podání žádosti.

(3) Podle přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 je polyglycerolpolyricinoleát (E 476) schválenou potravinářskou přídatnou látkou v kategorii potravin 12.6 „Omáčky“ (v maximálním množství 4 000 mg/kg), ale pouze pro dresinky.

(4) Podle čl. 32 odst. 1 nařízení (ES) č. 1333/2008 musí být polyglycerolpolyricinoleát (E 476) podroben novému posouzení rizika, jež provede Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“). Podle nařízení Komise (EU) č. 257/2010 ([3]) mělo být přehodnocení emulgátorů dokončeno do 31. prosince 2016.

(5) Dne 4. srpna 2014 byla podána žádost o povolení použití polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) jako emulgátoru v emulgovaných omáčkách. Žádost Komise následně zpřístupnila členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.

(6) Snížení tuku ve zpracovaných potravinách, jako jsou emulgované omáčky, je obvykle dosaženo použitím zahušťovadel. Zahušťovadla však vedou k nežádoucím změnám organoleptických vlastností potravin, jsou-li v koncentraci přesahující určitou hodnotu. U některých potravin, jako např. u emulgovaných omáček, lze dosáhnout dalšího snížení obsahu tuku použitím emulgátorů schopných stabilizovat vysoký obsah vody v tuku. Ve studiích provedených žadatelem, jež srovnávají účinnost různých emulgátorů k dalšímu snížení tuků v emulgovaných omáčkách, polyglycerolpolyricinoleát (E 476) vykazoval nejlepší výsledky z hlediska fyzických i organoleptických vlastností výsledných emulgovaných omáček. Množství polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) potřebné k dosažení zamýšlené technologické funkce činilo 4 000 mg/kg.

(7) Dne 27. května 2016 Komise požádala úřad o zhodnocení bezpečnosti navrhovaného rozšíření použití polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) v emulgovaných omáčkách vedle přehodnocení bezpečnosti této látky podle nařízení Komise (EU) č. 257/2010.

(8) Úřad dne 24. března 2017 vydal vědecké stanovisko týkající se přehodnocení polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) ([4]) a stanovil přijatelný denní příjem (ADI) na 25 mg polyglycerolpolyricinoleátu na kg tělesné hmotnosti a den. Vzhledem k tomu, že odhadovaná expozice nepřekročila ADI, úřad dospěl k závěru, že polyglycerolpolyricinoleát (E 476) by jako potravinářská přídatná látka neměla představovat bezpečnostní riziko, je-li používán

([1]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16.
([2]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aromata (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1).
([3]) Nařízení Komise (EU) č. 257/2010 ze dne 25. března 2010, kterým se stanoví program pro přehodnocení schválených potravinářských přídatných látek v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 80, 26.3.2010, s. 19).
([4]) EFSA Journal (2017); 15(3):4743.

povoleným nebo oznámeným způsobem použití a množství. Úřad rovněž dospěl k závěru, že další používání polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) na maximální úrovni 4 000 mg/kg v emulgovaných omáčkách by nemělo za následek celkovou expozici této látce vyšší než ADI. Z toho vyplývá, že rozšíření použití pro polyglycerolpolyricinoleát (E 476) v emulgovaných omáčkách nepředstavuje bezpečnostní riziko.

(9) Kromě toho úřad doporučil několik změn specifikací polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) v nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ([1]). Ty do značné míry souvisejí s použitím glycerolu ve výrobním procesu polyglycerolpolyricinoleátu (E 476), a jsou proto podobné doporučením úřadu v jeho vědeckém stanovisku ohledně přehodnocení glycerolu (E 422) ([2]). V důsledku toho bude změna specifikací polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) v souladu s doporučeními úřadu řešena odděleně, společně se specifikacemi glycerolu (E 422) a dalších potravinářských přídatných látek na bázi glycerolu.

(10) Je proto vhodné povolit použití polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) jako emulgátoru v emulgovaných omáčkách, včetně dresinků, v kategorii potravin 12.6 „Omáčky“ (v maximálním množství 4 000 mg/kg).

(11) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(12) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. května 2018.

Za Komisi

předseda

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).

([2]) EFSA Journal (2017); 15(3):4720.

PŘÍLOHA

V části E přílohy II nařízení (ES) č. 1333/2008 se v kategorii potravin 12.6 „Omáčky“ položka týkající se polyglycerolpolyricinoleátu (E 476) nahrazuje tímto:

	„E 476	Polyglycerolpolyricinoleát	4 000		pouze emulgované omáčky“